Mme. BENBERIM S.



Edition: DAR EL HANA

Gâteaux Modernes 2

Mme. BENBERIM S.

Gâteaux Modernes 2

Edition: DAR EL HANA

INTRODUCTION

Je tiens à remercier tous ceux qui ont contribué à la réussite de mon premier ouvrage à savoir mes enfants, mon mari, mes élèves, la maison d'éditions Dar El Hana et Instinct Design, ainsi que toutes les personnes qui ont acheté mon bouquin.

Vous trouverez chers lectrices et lecteurs dans cette deuxième réalisation du " GATEAUX MODERNES 2 "et en réponse à votre demande, une série de recettes à base de farine, de préparations faciles, précises et à moindre coût .

A tous ceux qui apprécient le goût raffiné et la saveur du gâteau moderne, je dédie ce deuxième ouvrage.

Vifs remerciements

Mme BENBERIM

Sommaire

BATONNETS AU CHOCOLAT ET AUX CACAHUETES

Ingrédients

300 g de farine
100 g de cacahuètes moulues
200 g de margarine ramollie
200 g de sucre glace
1 pincée de sel
2 jaunes d'œuf
2 C. à café de levure chimique
2 C. à café d'extrait de vanille

Garniture

Chocolat pour glaçage
200g de gravillons de cacahuètes

Couper la margarine en petits morceaux dans la farine tamisée et la levure, ajouter la pincée de sel, le sucre, l'extrait de vanille, et les cacahuètes.
Faire une fontaine puis mouiller avec les jaunes d'oeufs.

Vous obtiendrez une pâte facile à rouler en boule.

Sur un plan fariné, l'étaler sur une couche de 5 mm d'épaisseur, découper à l'aide d'une roulette des rectangles de 8 cm de long et 1,5 cm de large. Badigeonner la surface de blanc d'œuf, saupoudrer de cacahuètes. Poser sur une tôle et faire cuire à mi - hauteur au four 180° 15 mn environ.
Laisser les biscuits refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain-marie, l'étaler sur chaque biscuit, les coller 2 par 2, puis tremper les bords et laisser sécher sur une grille à pâtisserie.

Remarque :
Ne pas enlever le chocolat du bain-marie pendant tout le temps de glaçage des biscuits afin qu'il ne durcisse pas.
Les cacahuètes peuvent être remplacées par les amandes.



BISCUIT A L'ORANGE

Ingrédients
200 g de margarine
200 g de sucre cristallisé
1 pincée de sel
zeste et jus d'une orange
1 Blanc d'oeuf
300 g de farine
1 C. à café de levure

Ingrédients pour garniture
3 C. à soupe de confiture d'orange sans écorce. (Marmelade).
50 g de margarine ou beurre
50 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
1 jaune d'oeuf.

Ingrédients pour garniture
150 g d'oranges sans écorce
50 g de sucre cristallisé
1/2 verre d'eau

Mélanger la margarine avec le sucre pour obtenir une mousse. Ajouter progressivement le jus et le zeste d'orange, le blanc d'oeuf et la pincée de sel.

Incorporer la farine et la levure tamisées.

Mettre la pâte dans une poche à douille et disposer des tas de pâte sur une plaque beurrée et farinée.

Faire cuire au four préchauffé à mi - hauteur 10 mn environ.

La crème de garniture
Mélanger la margarine, le sucre, le sucre vanillé et le jaune d'oeuf jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter la confiture.

Badigeonner la moitié des gâteaux avec la crème et poser dessus l'autre moitié

Ingrédients pourl a confiture d'orange
Placer les oranges dans une casserole et couvrir d'eau.
Faire bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Laisser refroidir, puis mixer.
Vous obtiendrez une marmelade d'orange.

Remarque :
La marmelade d'orange peut être remplacée par celle vendue dans le commerce.



BRIOCHES

Ingrédients

500 g de farine
3 petits œufs (55 g par oeuf)
1 C. à café de sel
1 C. à soupe pleine de levure de boulanger
80 g de sucre cristallisé
150 g de margarine ramollie
1 C. à dessert zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
30 g de poudre de lait
Eau nécessaire tiède.

Préparer le levain avec la levure et une c. à dessert de sucre, 1C. à soupe de farine et 5 C. à soupe d'eau tiède couvrir et laisser reposer 15 mn.
Tamiser le reste de farine, faire un puits, ajouter le sel, le sucre, les œufs et la poudre de lait.
Mouiller avec l'eau tiède, jusqu'à obtention d'une pâte assez molle.

Pétrir 10 mn puis incorporer la margarine ramollie

Pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et forme des bulles d'air.

Couvrir et laisser reposer à l'abri des courants et devant un endroit chaud. La pâte doit doubler de volume.
Rompre la pâte et pétrir quelque minutes.

Façonner des formes voulues :
(brioche à tête, dans des moules à madeleines beurrés, étaler une boule de pâte de 50 g, creuser un trou au milieu, et déposer une boule de pâte de la grosseur d'une bille,

Pour réaliser une tresse :
Faire 3 brins de pâte égaux et ramener à chaque fois, le brin extérieur vers l'intérieur.

Brioche à cake : (voir photo).
Dans des moules beurrés, étaler une couche de pâte, ensuite par dessus façonner 6 petites boules égales, ils doivent être remplis qu'à moitié.

Brioche simple :
Façonner des boules de pâte de la grosseur d'une mandarine, puis les fourrer de chocolat et à l'aide d'un ciseau spécial cuisine inciser le milieu en forme de croix, remplir le vide central de sucre cristallisé.



CARRES - NOIX DE COCO

Ingrédients

250 g de farine
4 cuillères à soupe rases de cacao en poudre
320 g de sucre glace
130 g de noix de coco
250 g de margarine fondue
1 sachet de levure chimique
2 cuillères à café d'extrait de vanille
2 œufs moyens légèrement battus
2 à 3 cuillères à soupe de jus de citron (facultatif)
120 g de confiture d'abricot

Glaçage

100 g de beurre
200 g de chocolat à croquer .

Tamiser la farine et la levure, ajouter le sucre glace, la noix de coco et le cacao.

Faire un puits et ajouter la margarine fondue et refroidie, l'extrait de vanille et les œufs.

Travailler le mélange, puis le verser dans un moule (40 X 20), en égalisant la surface.

Faire cuire 20 à 25 mn au four préchauffé à 180°.
Laisser refroidir.

Dessus du gâteau
Chauffer la confiture et le jus de citron. Lorsque le mélange bouillonne, le verser sur le gâteau.
Laisser prendre 20 mn.

Glaçage
Faire fondre le beurre, en y ajoutant le chocolat, retirer du feu et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange devient onctueux.
Etaler sur le gâteau et laisser prendre pendant quelques heures.

Couper en petits carrés de 5 cm de côté. Décorer avec du chocolat blanc fondu au bain-marie, ou de cerises confites et saupoudrer de sucre glace.
Placer dans des caissettes

Remarque:
Les carrés peuvent se conserver 5 à 6 jours dans une boîte hermétique.
Pour bien couper les carrés noix de coco sans les briser, il est conseillé de faire chauffer la lame de couteau.Le chocolat blanc est disponible dans le commerce.



CHOCO - ROND

Ingrédients

250 g de farine
200 g de sucre glace
100 g de margarine ramollie
100 g de cacahuètes finement moulues
100 g de gravillons de cacahuètes grillés et décortiqués
1 cuillère à café de levure
1 cuillère d'extrait de vanille
100 g de chocolat
1 œuf

Ingrédients pour crème

1/2 verre de lait
1 jaune d'œuf
50 g (2 cuillères à soupe) de sucre cristallisé
1C. à dessert de maïzena
1 C. à café d'extrait de vanille
50 g de margarine

Travailler en crème la margarine avec le sucre glace, ajouter l'œuf, l'extrait de vanille, les cacahuètes, le chocolat fondu au bain - marie et la farine avec la levure tamisées.

Rouler rapidement la pâte en boule, couvrir de papier film et mettre au frais 30 mn environ.

Pendant ce temps, préparer la crème, en battant le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena.

Verser le lait tiède et continuer de battre.
Mettre la composition dans une casserole placée sur feu doux en remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce que la crème s'épaississe.

Hors du feu, ajouter la margarine et l'extrait de vanille.
Laisser refroidir.

Sur un plan fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm et à l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds de 4 cm de diamètre environ.

Faire cuire au four préchauffé 180° à mi - hauteur.
Laisser refroidir complètement.

Badigeonner la surface d'un seul gâteau de crème, assembler avec l'autre. et les rouler dans les gravillons de cacahuètes.

Remarque:
Les cacahuètes peuvent être remplacées par les amandes.



COOKIES

Ingrédients

300 g de margarine ramollie
350 g de sucre glace
2 œufs
120 g de maïzena
500 g de farine
1 sachet de levure chimique
100 g de raisins secs
120 g de pépites de chocolat
1 cuillère à dessert d'extrait de vanille.

Travailler la margarine et le sucre en crème. Ajouter les œufs, le mélange farine-levure tamisées, l'extrait de vanille, la maïzena, les raisins secs lavés et séchés et les pépites de chocolat.

Laisser reposer au frais 30 mn. Former des petites boules que vous aplatissez légèrement et posez sur une plaque beurrée et farinée.

Faire cuire à mi-hauteur 12 à 15 mn. Les biscuits doivent être bien dorés.

Remarque :
Les pépites de chocolat peuvent être remplacées par le chocolat coupé en petites dés.



CORBEILLES DE FRUITS

Ingrédients pour pâte

3 mesures de farine (les 3 mesures pèsent 200 g environ)
1/2 mesure de margarine fondue
1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
Eau nécessaire
1 C. à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel fin.

Ingrédients pour farce

500 g d'amandes moulues
300 g de sucre glace
1 C. à dessert de zeste de citron
1 C. à dessert d'extrait de vanille
3 à 4 œufs (selon la grosseur)

Tamiser la farine, le sel, et l'extrait de vanille, ajouter la margarine fondue et refroidie, mouiller le tout avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire.

Pétrir pour obtenir une pâte ferme et lisse. Former de petites boules, couvrir de papier alimentaire et laisser reposer.

Pendant ce temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés jusqu'a obtention d'une pâte ferme.

Former de petites boules de la grosseur d'une noix, les disposer dans un plat saupoudré de sucre glace et couvrir de papier alimentaire..

Reprendre la pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir les boules de pâte, les passer à la machine à pâte au n° 5 et 7.

Découper des disques de 12 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.

Mettre au milieu la farce, avec le pouce et l'index, faire 6 à 8 gros plis ensuite serrer légèrement pour cintrer à la taille, tout en donnant la forme d'une corbeille.

Les disposer dans un plat légèrement fariné, et faire cuire à four moyen 150°, 15 à 20 mn .
Les corbeilles doivent avoir une couleur rosée.

Dès la sortie du four, Etaler une fine couche de confiture d'abricot, et garnir la corbeille de fruits miniaturisés confectionnés en pâte d'amandes tels que abricot, pêche, banane, poire, pastèque, raisin, kiwi etc.

Remarque:
Vous pouvez colorer la pâte par la couleur de votre choix (vert, rose ou jaune), en y ajoutant une pincée de colorant en poudre dilué dans son arôme.

Les fruits peuvent être remplacés par de petites fleurs multicolores confectionnées par vous - mêmes en pâte d'amandes.



COURONNES AUX PISTACHE

Ingrédients pour pâte

500 g de farine
250 g de margarine
80 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
1 C.à café d'extrait de vanille

Garniture

125 g de pistaches hachées
150 g de confiture tamisée
(abricot ou fraise)

Tamiser la farine, le sucre glace, la pincée de sel, l'extrait de vanille, ajouter la margarine coupée en petits morceaux.
Sabler entre les mains et mouiller avec les 2 jaunes d'œufs.

Placer dans du papier film alimentaire et laisser reposer au frais 30 mn environ.

Reprendre la pâte sur un plan fariné, l'abaisser sur une épaisseur de 4 mm et à l'aide d'un découpoire de 2 cm de diamètre et avec un autre découpoire de 2 cm de diamètre découper le centre de chaque cerle, vous obtenez une couronne (voir photos).

Badigeonner la surface de chaque couronne de blanc d'oeuf et saupoudrer de gravillons de pistaches.

Faire cuire au four préchauffé 150° à mi-hauteur 10 à 15 mn en surveillant la cuisson.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
Badigeonner la première couronne de confiture et l'assembler avec la deuxième.

Remarque:
Les pistaches peuvent êtres remplacées par des amandes ou des cacahuètes.



CROQUETS

Ingrédients

500 g de farine
3 œufs
200 g de sucre cristallisé
250 g de margarine
1 sachet de levure
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel.

Battre la margarine tendre en mousse, ajouter peu à peu le sucre, l'extrait de vanille, la pincée de sel et 2 œufs un par un.

Incorporer le mélange farine - levure tamisées.
Ramasser la pâte en boule.

Sur un plan de travail fariné, former un boudin de 10 cm de large, et 25 cm de long. Le poser sur une tôle beurrée et farinée.

Battre 1 œuf entier avec 1 C. à soupe de margarine fondue, 1 cuillère à café de cacao et badigeonner la surface du boudin et à avec le dos d'une fourchette, faire des stries.

Enfourner au four préchauffé , 150° jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Aussitôt sorti du four, couper en tranches de 2,5 cm de large.

Remarque :
Pour que la pâte des croquets ne tourne pas, il faut que tous les ingrédients soient à température ambiante. (C'est - à - dire les œufs et la margarine soient hors du réfrigérateur).



EL MENKOUCHE

Ingrédients

400 g de farine.
250 g de margarine ramollie.
250 g de sucre glace.
100 g de maïzena.
1œuf entier et un jaune
1 pincée de sel fin.
1 sachet de levure chimique.
1 cuillère à café d'extrait de vanille.

Ingrédients pour garniture

Confiture abricot, fruits secs.

Travailler à l'aide d'une cuillère en bois la margarine et le sucre glace, ajouter les œufs, la pincée de sel fin jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Incorporer la maïzena, l'extrait de vanille, la farine et la levure tamisées.

Rouler rapidement la pâte en boule.

Sur un plan fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm découper des ronds à laide d'un emporte -pièce de 4 cm de diamètre.

Disposer les gâteaux sur une tôle farinée et appuyer le moule sculpté sur les ronds de pâte, pour bien faire ressortir les motifs décoratifs.

Faire cuire au four préchauffé (150°) et à mi - hauteur pendant 15 mn.

Laisser les biscuits refroidir, les tartiner de confiture d'abricot en les assemblant deux par deux, ensuite garnir les parois de fruits secs légèrement grillés et moulus.

Remarque:
Les fruits secs sont les amandes, les pistaches, la noix de coco, les cacahuètes, les noix, les pignons les noisettes, les pacanes, etc...



EL MECHKOUK

Ingrédients
500g d'amandes finement moulues
300 g de sucre glace tamisé
3 à 4 blancs d'œufs
colorant + arôme
200 g de sucre glace
quelques petites amandes entières
Caissettes

Dans une terrine, mélanger les amandes et le sucre glace tamisé. Mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte assez molle.

Colorer et parfumer selon le goût.

Façonner des boules de la grosseur d'un jaune d'œuf, les rouler dans du sucre glace tamisé, insérer au centre de chaque boule une amande entière puis disposer dans une plaque beurrée et farinée.

Faire sécher au four préchauffé à 150° pendant 10 mn environ.

Dès la sortie du four, laisser reposer puis démouler et placer dans des caissettes.



ESBIAAT

Ingrédients

450 g de farine

250 g de margarine ramollie

150 g de sucre cristallisé

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1 cuillère à café de zeste de citron

150 g d'amandes finement moulues

2 Oeufs

200 g de gravillons d'amandes

Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.

Incorporer la margarine ramollie (de préférence en pot) et continuer de battre avec un batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter les amandes, la pincée de sel fin, la farine et la levure tamisées petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte assez molle.

Façonner des bâtonnets de 7 cm de long sur 1 cm de large les rouler dans les gravillons d'amandes puis les disposer dans un plat et enfourner au four préchauffé 200° jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur rosée.

Remarque:

Les amandes peuvent êtres remplacées par la noix de coco, ou par des cacahuètes.



GHRIBIA

Ingrédients

250 g de farine
70 g de sucre glace
150 g de margarine (en pot)
1 pincée de sel fin
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Farce

200 g d'amandes finement moulues
100 g de sucre glace
Colorant alimentaire + arôme
Eau de fleur d'oranger.

Battre au batteur la margarine et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer le sel fin, la farine tamisée et l'extrait de vanille, mélanger avec la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Façonner de petites boules ayant la forme d'une noix, les aplatir avec la paume des mains, les fourrer avec des boulettes d'amandes préparées avec les ingrédients cités plus haut.

Refermer la boule de pâte et l'enfoncer dans le moule spécial à piston.

Faire cuire à four préchauffé 150° 20 mn environ en surveillant la cuisson. Les gâteaux doivent avoir une couleur légèrement rosée.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Remarque :
La farce d'amandes peut ne pas être utilisée et la forme de la ghribia peut être modifiée.



K'MIRAT

Ingrédients

3 Mesures de farine
(3 mesures = 500 g de farine)
1 Mesure de margarine fondue
1 pincée de sel
1/4 de mesure de sucre glace
1 Oeuf + 1 pour dorer
1/2 sachet de levure
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleur d'oranger (5 C. à soupe)
Eau nécessaire

Farce

2 mesures d'amandes finement moulues (200 g environ)
1 mesure de sucre glace
3 C. à soupe de margarine fondue
Extrait de vanille (1C à café)
Eau de fleur d'oranger nécessaire

Dans une sahfa mélanger la farine tamisée avec la pincée de sel, le sucre glace l'extrait de vanille et la levure.
Faire une fontaine, ajouter l'œuf, la margarine fondue et refroidie.

Travailler avec la pomme des mains, arroser d'eau de fleur d'oranger et d'un peu d'eau nécessaire en pétrissant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Diviser la pâte en petites boules de la grosseur d'une mandarine.
Couvrir de papier film alimentaire.

Laisser reposer, le temps de préparer la farce avec les ingrédients donnés.

Sur un plan fariné abaisser chaque boule en un triangle de 10 cm de base et de 15 cm de côtés.

Mettre sur la base de chaque triangle un petit boudin de farce d'amandes et les rouler en forme de croissants puis les badigeonner d'œufs et saupoudrer de gravillons d'amandes.

Poser sur une tôle et faire cuire à four moyen (Th 4) 180° pendant 20 mn environ.

Ils doivent prendre une couleur dorée

Conseil:

Vous pouvez confectionner un modèle de triangle en fiches cartonnées pour vous aider à réaliser des gâteaux ayant les mêmes dimensions et les mêmes formes.



KALB ELLOUZ

Ingrédients
1 kg de semoule moyenne
500 g de sucre cristallisé
150 g de margarine fondue
1/4 Òde litre (moitié fleur d'oranger, moitié eau).
1 pincée de sel fin
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Pour la farce
100 g d'amandes non émondées et finement moulues

Pour le sirop
1 litre d'eau
500 g de sucre cristallisé
1/4 de litre d'eau de fleur d'oranger.

Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre (pendant 20 mn) jusqu'à réduction de moitié.

En fin de cuisson, ajouter l'eau de fleur d'oranger. Retirer du feu et laisser refroidir.

Entre temps, mélanger la semoule tamisée avec le sucre cristallisé, la pincée de sel fin et l'extrait de vanille. Incorporer la margarine fondue et refroidie. Sabler bien entre les paumes des mains pendant une quinzaine de minutes. Asperger au fur et à mesure le tout avec le mélange (eau de fleur d'oranger + eau), en roulant avec les doigts comme pour le couscous.

Laisser reposer toute une nuit. Reprendre la pâte et la pétrir quelques minutes, à l'aide d'un pétrin jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Beurrer un plat rond de préférence en cuivre de 40 cm de diamètre. Verser la moitié de la pâte et saupoudrer toute la surface d'amandes moulues. Couvrir ensuite avec le reste de la pâte de semoule. Egaliser de nouveau et tracer la surface de carrés ou de losanges.

Piquer chaque forme d'une demi - amande .

Enfourner au four préchauffé à 200° et laisser cuire pendant 30 mn. Jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.
Retirer du four, arroser de sirop, puis remettre au four chaud mais éteint pendant quelques minutes.
Laisser refroidir puis couper.

Remarque:
Il est important de tenir compte lors de la préparation de la diminution importante de la quantité du sirop.



LA FONDANTE

Ingrédients

4 jaunes d'œufs
200 g de sucre glace
200 g de margarine ramollie(en pot)
1C. à dessert d'extrait de vanille
100 g de maïzena
1 sachet de levure
250 g de farine
150 g de confiture d'abricot
parfum fraise + colorant.

Battre à l'aide d'un batteur, la margarine, le sucre glace, et le jaune d'oeuf jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre.
Incorporer l'extrait de vanille, la maïzena, et le mélange farine levure tamisées petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Former des boules de la grosseur d'une noix que vous posez dans des moules tapissés de caissettes en papier n°8. Aplatir la surface.

Faire cuire à four chauffé 200 à 220° pendant 25 mn environ.

Retirer dès que les gâteaux prennent une couleur dorée.

Laisser refroidir, puis garnir la surface de confiture parfumée et colorée en rouge, de quelques d'amandes effilées et grillées légèrement et de quelques copeaux de chocolat.

Suggestion :
Si vous désirez avoir des fondantes chocolatées, ajoutez à la farine 2 C. à soupe de cacao.
A l'aide d'un couteau très aiguisé ou d'un économe, racler un bloc de chocolat pour préparer des copeaux.

Si vous désirez mettre vos gâteaux en valeur, changer les caissettes dont ils ont été cuits par d'autres non servies.



LA GRAPPE DE RAISIN

Ingrédients

1 mesure de poudre d'amandes
(la mesure d'amande pèse 500 g)
1 mesure de sucre glace
Colorant vert + arôme soit menthe, pistache
Blanc d'œufs
Quelques queues de cerise

Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
Mouiller avec le blanc d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte souple et consistante. La colorer et l'aromatisée.

Commencer tout d'abord par confectionner 35 boulettes de la grosseur d'une petite noisette et les réserver.Former le support de la pyramide qui servira de point de départ à partir de 5 boulettes.

A l'arrière de ces 5 premières boulettes et entre l'une et l'autre, placer les 4 boulettes qui rempliront le vide, puis 3 boulettes, 2 boulettes et 1 boulette, Ceci constitue la plate-forme .

Revenir à la base et progresser vers le haut de la pyramide en mettant successivement 4 boulettes, 3 boulettes, 2 boulettes et 1 boulette, toujours entre le vide. continuer dans un ordre décroissant de bas en haut en plaçant 3 boulettes, 2 boulettes , et 1 boulette Puis répéter l'opération avec 2 boulettes et 1 boulette.

La dernière boulette sera enfin posée entre les 2 boulettes placées juste avant et constitue de ce fait, le sommet de la pyramide.

Retourner la pyramide d'un demi-tour vers vous et vous obtenez une grappe de raisin.

Pointer au milieu de la base une queue de cerise et décorer le dessus de la grappe avec une feuille en pâte d'amande de couleur plus foncée.

Remarque :
Si vous désirez donner une couleur grenadine, à votre grappe, utiliser la combinaison de couleur rose et bleu.



LEMTELETTE AUX PISTACHES

Ingrédients

500 g de pistaches finement moulues
350 g de sucre glace tamisé
Blancs d'oeuf
1/2 C. à café d'arôme de pistaches
100 g de pistaches effilées
Quelques demi cerises confites
300 g de miel
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger

Dans une terrine tamiser les pistaches moulues et le sucre glace. Ajouter l'arôme de pistache.

Mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte solide.

Sur un plan de travail fariné, étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, la pâte sur une épaisseur de 2 centimètres (2 cm).

A l'aide d'un couteau, couper des triangles égaux de 4 cm de côté.

Etendre sur toute la surface des triangles une couche de blanc d'oeuf puis saupoudrer de pistaches effilées et décorer le centre de chaque triangles d'une demi cerise confite.

Placer dans un plat beurré et fariné et faire sécher au four préchauffé 150° pendant 10 à 15 mn.

Après cuisson les tremper dans du miel tiède aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Placer des caissettes étanches.



LES CIGARES

Ingrédients

4 Blancs d'œufs
150 g de sucre glace
100 g de farine
80 g de margarine fondue
1 sachet de sucre vanillé
1 C. à café de zeste de citron

Travailler à la spatule en bois les blancs d'œufs, le sucre glace et le sucre vanillé. Quand la composition devient homogène ajouter la farine tamisée, la margarine fondue et refroidie et le zeste de citron.

Travailler quelques instants. Prendre en petite quantité de pâte avec une cuillère à soupe et étaler sur une plaque huilée, en laissant un intervalle entre les gâteaux car ils s'étaleront à la cuisson

Cuire à four (200°) 10 à 15 minutes.

Les retirer dès que les bords prennent de la couleur.

Dès la sortie du four, décoller les petits fours de la plaque et donner la forme d'un cigare en les repliant dans une petite douille en bois (moule).

Garnir les cigares refroidis de crème au beurre ou de meringue.

Remarque:

Ces gâteaux peuvent se conserver dans une boîte hermétique en fer pendant quelques jours. S'ils sont fourrés, les consommer le jour même.

CREME AU BEURRE

Ingrédients

200 g de sucre cristallisé
400 g de beurre ou margarine
30 cl d'eau (1/4 de litre d'eau + 2 doigts)
2 jaunes d'oeufs

Faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'ils s'épaississent. Laisser tiédir. Pendant ce temps, battre à l'aide d'un batteur électrique les jaunes d'oeufs, incorporer petit à petit le sirop tiède et le beurre en continuant de battre jusqu'à ce que la crème devienne lisse et onctueuse.

La meringue :

2 blancs d'œufs, 120 g de sucre cristallisé (éviter les gros cristaux, ils ne se dissolvent pas), 1 pincée de sel fin, 1 C. à café d'extrait de vanille.

Battre les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel, ajouter le sucre en petite quantité et 3 gouttes de jus de citron jusqu'à obtention d'une crème homogène et solide..



MADELEINES

Ingrédients

200 g de farine
150 g de sucre cristallisé
200 g de margarine fondue et refroidie
4 œufs
125 g de raisins secs
1 pincée de sel
Une C. à café de zeste de citron
Une C. à café d'extrait de vanille
1 sachet de levure chimique

Faire fondre la margarine, la laisser complètement refroidir puis la faire clarifiée (la débarrasser de son eau).

A l'aide d'un batteur électrique, battre la margarine et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre.

Incorporer les oeufs un par un, le sel, le zeste de citron et l'extrait de vanille.

Mélanger la farine et la levure et les incorporer au mélange margarine, oeuf et sucre en tamisant.

Mélanger délicatement avec une spatule en bois, ajouter les raisins après les avoir rincés à l'eau chaude, séchés, saupoudrés de farine et les tamiser pour enlever l'excès de farine.

Remplir aux 3/4 dans des moules couverts de caissettes n° 12 et faire cuire au four moyen Th 4 (200°) 25 à 30 mn.

Variantes :
Les madeleines marbrées sont également délicieuses, pour ce faire, ajouter du cacao ou du chocolat râpé au 1/3 de la pâte.
Remplir alors une bonne moitié de moules de pâte blanche puis de pâte brune.

Remarque :
La quantité de margarine peut être remplacée par 150 g d'huile.



M'KHABEZ AUX NOISETTES

Ingrédients

500 g de noisettes grillées et finement moulues

300 g de sucre glace

1/2 C. à café d'arôme de noisette

Blancs d'œufs

Faire griller légèrement les noisettes au four. Les débarrasser de leur peau puis les passer au mixer pour les réduire en poudre.Dans une terrine mélanger les noisettes finement moulues, le sucre glace et l'extrait de noisette.
Mouiller le tout de blanc d'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte solide.

Sur une plan fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 2 cm et à l'aide d'un découpoir, découper des ronds de 4 cm de diamètre.

Disposer dans un plat beurré et fariné et faire cuire au four préchauffé 150° 10 à 15 mn.

Laisser complètement refroidir.

Glaçage :

Ingrédients

2 blancs d'œufs

6 C. à soupe de jus de citron

6 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Sucre glace

Boules argentées

Chocolat fondu

1 C. à soupe d'huile

Glaçage:

Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, les bancs d'œufs, le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger.

Incorporer petit à petit, le sucre glace tamisé jusqu'à obtention d'une pâte consistante. Ajouter l'huile.
Tremper le gâteau dans le glaçage et laisser prendre quelques minutes.
Faire fondre le chocolat au bain - marie et à l'aide d'un cornet confectionné en papier ou à l'aide d'une petite cuillère, décorer en faisant des zigzags.

Remarque :
Vous pouvez laisser le glaçage naturel (blanc) en embellissant le dessus du gâteau de 3 moitiés de noisettes et combler le milieu d'une grosse boule argentée. (Voir photo).

Eviter les vielles noisettes et noix qui développent souvent un goût rance et donneraient moins de saveur à vox gâteaux.



MINI - CAKE

Ingrédients
200 g de margarine fondue
et refroidie
200 g de sucre cristallisé
1 C. à dessert d'extrait de vanille
4 œufs
1 pincée de sel fin
450 g de farine
1 sachet de levure chimique
50 g de raisins secs
50 g de gravillons d'amandes
100 g de fruits secs ou confits

Pour décorer
5 C. à soupe de confiture abricot
50 g de noix de coco râpée

Battre en masse avec un batteur électrique la margarine fondue, refroidie et clarifiée (lui enlever son eau) incorporer progressivement le sucre en alternant avec les œufs.

Continuer à battre jusqu'à ce que la masse devienne blanche et que le sucre soit dissout. Ajouter le sel et l'extrait de vanille.

Incorporer délicatement la farine et la levure tamisées
Rincer les raisins secs avec l'eau chaude, puis les sécher à l'aide d'une serviette.

Incorporer délicatement à la pâte sans trop remuer les amandes hachées, les raisins secs, les fruits confits ou secs roulés légèrement dans la farine et passés au tamis pour enlever l'excès de farine.

Graisser les moules à cake et les tapisser de papier blanc beurré.
Les remplir de pâte au 3/4 en lissant la surface. A l'aide d'une cuillère à café trempée dans de la margarine fondue et refroidie, faire une fente juste au milieu de la pâte Faire cuire les cakes au four préchauffé 150° (Th 3) pendant 30 à 35 mn.

Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau celle-ci doit ressortir sèche, après cuisson laisser reposer les cakes quelques instants avant de démouler, laisser refroidir puis enrober de confiture d'abricot et saupoudrer de noix de coco.

Remarque :
Vous pouvez ne pas utiliser les fruits secs.
La noix de coco peut être remplacée par du sucre glace ou par un autre fruit sec.



NOUGUET ELLOUZ

Ingrédients

500 g d'amandes moulues
300 g de sucre cristallisé
100 g de beurre
1/2 verre de lait
1 C. à café d'extrait de vanille

Glaçage

1 blanc d'oeuf
4 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger
4 C. à soupe de jus de citron
Sucre glace
Couleur + arôme (vert : arôme pistache, rouge : arôme fraise, marron : cacao + arôme café).

Dans une casserole placée sur un feu doux, faire bouillir le lait et le sucre pendant 10 mn environ jusqu'à dissolution complète du sucre.

Ajouter le beurre, l'extrait de vanille, les amandes et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Etaler la pâte sur le plan de travail et laisser refroidir.
Partager la pâte en trois boules égales.
Donner une couleur et un parfum à chaque boule.

Façonner un boudin de 4 cm de large sur 20 cm long.
Couper des carrés de 4 cm de côtés.

Préparer un glaçage avec les ingrédients donnés.
Mélanger le blanc d'oeuf, l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron, incorporer le sucre glace tamisé en petite quantité jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
Colorier et parfumer selon les goûts.

Couvrir la moitié du gâteau de glaçage , décorer de fleurs confectionnées en pâte d'amandes.

Laisser sécher puis saupoudrer la moitié restante de sucre glace (Voir photo).

Placer dans des caissettes.

Remarque :
Vous pouvez laisser la pâte d'amandes à l'état naturel et au lieu de glacer les gâteaux, les enrober dans du sucre cristallisé parfumé de sucre vanillé.



PETITS FOURS A LA FARINE

Ingrédients

250 g de margarine fondue et refroidie
150 g de sucre cristallisé
2 œufs
1 pincée de sel
350 g de farine
1C. à café d'extrait de vanille
1 C à café de levure (facultatif).

Garniture:

Cerises confites
Noisettes
Raisins secs

Faire fondre la margarine et laisser complètement refroidir.
La clarifiée (c'est - à - dire la faire égoutter de son eau)

A l'aide d'un batteur électrique, la battre en mousse. Ajouter peu à peu le sucre, les œufs un par un, la pincée de sel et l'extrait de vanille.

Incorporer la farine tamisée.

Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée (étoilée).
Déposez sur la plaque graissée et farinée des rosaces, des bâtonnets, et des coquillages,.

Décorer avec des noisettes, des raisins secs, des cerises confites ou des fruits confits.

Mettre à four moyen 200 ° pendant 15 minutes en surveillant la cuisson.

Les petits fours doivent avoir une couleur dorée.



ROSETTES AUX AMANDES

Ingrédients

500 g d'amandes non émondées finement moulues
500 g de sucre glace
5 à 6 blancs d'œufs
1 C. à café d'extrait de vanille.

Dans une terrine, mélanger les amandes et l'extrait de vanille, mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte consistante mais qui doit éviter l'affaissement.

A l'aide d'une poche à douille cannelée , dresser des petits fours, suivant l'imagination.

Décorer à l'aide de cerises confites ou d'une moitié d'amande.

Faire cuire sur une plaque beurrée et farinée au four 200° en surveillant la cuisson.

Laisser refroidir puis démouler.



SOIREES GLACEES

Ingrédients
200 g de farine tamisée
120 g de margarine tenre
80 g de sucre glace tamisé
1 pincée de sel fin
1 jaune d'oeuf
4 gouttes d'extrait de noisette

Garniture
100 g de confiture de fraise ou d'abricot
100 g de beurre mou
150 g de sucre glace
1 C. à café d'extrait de noisette.

Préparer la pâte suivant les ingrédients donnés. Former en boule couvrir de papier film alimentaire et laisser reposer 30 mn environ au frais.

Pendant ce temps, préparer la crème au beurre .
A l'aide d'un batteur électrique battre le beurre en crème, ajouter le sucre glace tamisé, l'extrait de noisette et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Placer au frais.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm et foncer des moules à tarte. Les piquer à l'aide d'une fourchette.

Faire cuire au four préchauffé 150° 10 à 15 mn environ.
Laisser refroidir et démouler.

Etaler 1/2 C. à café de confiture dans chaque tarte. Couvrir la confiture de 2 C. à café de crème au beurre. Egaliser la surface avec le dos d'une cuillère. Continuer jusqu'à épuisement de toutes les tartes.

Glaçage
3 C. à soupe de jus de citron
3 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Sucre glace tamisé
Quelques gouttes de colorant + arôme

Dans une terrine, mélanger le jus de citron passé et l'eau de fleur d'oranger

Ajouter le sucre glace tamisé en petite quantité jusqu'à ce que ce soit lisse.

Diviser le glaçage en deux portions. Ajouter quelques de gouttes de colorant et d'arôme dans une portion.

Etendre 1 C. à café du glaçage nature sur la moitié de chaque tartelette.

Laisser durcir, puis étendre 1 autre C. à café sur l'autre moitié de chaque tartelette. Laisser durcir ensuite placer dans des caissettes.



TARTELETTES AU MIEL

Ingrédients

250 g de farine
150 g de margarine ramollie
1 petit oeuf (55 g)
1 pincée de sel
120 g de sucre glace
1/2 C de zeste de citron

Garniture :

80 g d'amandes
80 g de noix de pacanes
100 g de miel
50 g de beurre

Préparer la pâte en tamisant la farine, le sucre glace, la pincée de sel fin, le zeste de citron. Mouiller avec le jaune d'oeuf.

Rouler la pâte en boule, couvrir de papier film alimentaire et placer au frais.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm, foncer les moules à tarte, les piquer à l'aide d'une fourchette.

Faire cuire au four préchauffé 150° 10 à 15 mn environ. Elles doivent avoir une couleur dorée.

Préparer la garniture dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre, ajouter le miel et les fruits secs légèrement grillés et coupés en deux , laisser sur feu doux pendant quelques minutes sans que le miel ne se caramélise.

A l'aide d'une petite cuillère garnir de fruits secs les fonds de tarte et laisser refroidir.

Placer dans des caissettes.

Remarque
Vous pouvez préparer vos tartelettes en utilisant un seul fruit sec.



TARTELETTES AU AMANDES ET A LA NOIX DE COCO

Ingrédients

200 g de farine
100 g de margarine
100 g de sucre glace
2 jaunes d'oeufs
1 pincée de sel fin
1 C. à café de zeste de citron

Garniture :

200 g de sucre glace
150 g d'amandes finement moulues
2 blancs d'oeuf
1 C. à soupe + 1/2 de semoule très fine
80 g de noix de coco
1 C. à dessert de zeste de citron
80 g de confiture abricot.

Préparer la pâte en mélangeant le sucre glace, la margarine moue et l'œuf. Incorporer le sel, le zeste de citron et la farine tamisée. Ramasser la pâte en boule couvrir de papier film et laisser reposer au frais.

Pendant ce temps, préparer la garniture en tamisant le sucre, les amandes, et la semoule très fine.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel puis les incorporer aux ingrédients tamisés.
Ajouter 50 g de noix de coco et le zeste de citron.

Garnir les moules de pâte ayant 4 mm d'épaisseur, les piquer à l'aide d'une fourchette. Mettre 1/2 C. à café de confiture d'abricot sur chaque tartelette.

Les remplir de de la garniture et saupoudrer la surface du reste de la noix de coco.

Faire cuire au four préchauffé 180° 20 mn environ jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée et deviennent fermes.

Laisser refroidir puis démouler, saupoudrer de sucre glace et placer dans des caissettes.



TRANCHES AUX AMANDES EFFILEES

Ingrédients

300 g de farine
120 g de margarine ramollie (en pot)
100 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 gros oeuf
1 sachet de levure
1 C. à café d'extrait de vanille
60 g de confiture d'abricot

Garniture :

100 g de sucre cristallisé
100 g de beurre
100 g d'amandes
1 oeuf
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
60 g de farine
120 g d'amandes effilées

Travailler au batteur électrique la margarine et le sucre en crème, ajouter l'œuf et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange augmente de volume.

Ajouter la pincée de sel, l'extrait de vanille, la farine et la levure tamisées.
Ramasser rapidement en boule.

Tapisser un moule rectangulaire de 40 cm x 20 cm de papier blanc.
Etaler la pâte en lissant bien la surface avec les mains saupoudrées de farine.

Verser la confiture et à l'aide d'une spatule en bois l'étaler sur toute la surface de la pâte.

Préparer la crème d'amande en battant le beurre, le sucre cristallisé, et l'œuf au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les amandes, la pincée de sel, l'extrait de vanille et la farine en mélangeant avec une cuillère en bois.

Couvrir la confiture de crème d'amandes.
Lisser avec une spatule toute la surface et garnir d'amandes effilées.

Faire cuire au four préchauffé 180° pendant 20 mn environ.

Laisser refroidir complètement puis saupoudrer de sucre glace.
Couper en tranches et mettre dans des caissettes.

Remarque :
Les amandes effilées peuvent être remplacées par les gravillons d'amandes.



WRIDATES

Ingrédients

3 mesures de farine (300 g)
1/2 mesure de margarine fondue
1 pincée de sel fjn
1/2 C. à café d'extrait de vanille
5 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Eau nécessaire

Farce:

500 g d'amandes finement moulues
300 g de sucre glace
Blanc d'œufs
Colorant rouge arôme fraise
Colorant vert arôme pistache
Colorant jaune arôme banane
Naturel arôme amande douce
1 kg de miel
1/4 de litre d'eau de fleur d'oranger

Dans une sahfa, tamiser la farine, l'extrait de vanille, la pincée de sel, incorporer la margarine fondue et refroidie.

Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Couvrir de papier film et laisser reposer

Pendant ce temps, préparer la farce en tamisant les amandes et le sucre glace. Mouiller avec le blanc d'oeuf jusqu'à obtenir une farce homogène.

La partager en (4) boules égales qui seront coloriées et parfumées. Former avec chaque boule des bâtonnets de forme cylindrique de 15 cm de long sur 1 cm et demi de diamètre. Couvrir de papier de film. Reprendre la pâte, faire des abaisses puis les passer à la machine à pâte au n° 5 et n°7.

Couper des rectangles de pâte de 15 cm de long sur 8 cm de large. Placer le bâtonnet en pâte d'amandes au bord du rectangle de pâte, le rouler sur lui - même et à l'aide d'une roulette, découper les parties superflues.

Poursuivre la même opération jusqu'à épuisement de la pâte d'amandes.

Disposer les 4 bâtonnets fourrés à la pâte d'amandes aux 4 couleurs de manière à ce qu'ils soient superposés (c'est-à-dire 2 au dessus des 2 autres).

Entourer les 4 bâtonnets de pâte de manière à avoir un cylindre de 3 cm de diamètre environ.

Découper des rondelles de 2 cm d'épaisseur de façon à obtenir une fleur à 4 pétales de couleurs différentes, placer au centre une grosse perle argentée et à l'aide d'une pince spéciale gâteau (nekkache) pincer tout le pourtour (voir photo).

Les placer dans une tôle beurrée et farinée, faire cuire au four préchauffé 150° 10 à 15 mn.

Dès la sortie du four, les tremper dans du miel tiède aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Faire égoutter puis placer dans des caissettes étanches.

